

Salumi



dal 1968
a Trieste

A CURA DELLA MANZONI & C. S.P.A. PUBBLICITÀ
Supplemento al numero odierno de IL PICCOLO

Salumi



WWW
.sfreddo.it

AZIENDE D'AUTORE

Appuntamento con le Aziende d'autore. Aziende che vantano decenni di storia e che da piccole botteghe e negozi che erano agli inizi hanno saputo crescere, adattandosi alle mutate condizioni della società, conquistando in essa posizioni di prestigio. Aziende giovani che, individuato un preciso spazio di mercato, hanno saputo in pochi anni ritagliarsi un ruolo da leader. Aziende del territorio che si presentano - sia pur in forma sommaria - in questo tabloid. Sono storie di successi, di intuizioni, di intraprendenza e lungimiranza, di voglia di riuscire, e anche di tanta dedizione, lavoro, sacrifici, entusiasmo, professionalità. Aziende che hanno fatto del servizio al cliente e della qualità i loro punti di forza, presentano in queste pagine la loro 'avventura' imprenditoriale e i loro prodotti, consentendoci di scoprire qualcosa di nuovo sulla realtà composita, variegata, viva del nostro territorio. Molte sono le aziende che operano nel settore della produzione alimentare, altre si dedicano al nostro benessere psicofisico; ci sono i produttori e distributori di mobili, scarpe, pelletterie e gli istituti di formazione linguistica o informatica e ancora chi con sapiente manualità si occupa di casseforti, porte, portoni. Le diverse sfaccettature della trama di rapporti, oggetti, storie della nostra vita di ogni giorno.

Alimentazione & Mobili

Calzature & Servizi

Serrature & Pelletterie

Estetica & Formazione

...a Regola d'Arte.



dal 1968,
il Buongusto è sulla vostra tavola.

www.sfreddo.it

Azienda certificata da DNV - UNI EN ISO 9002



UNIVERSITY of CAMBRIDGE
Local Examinations Syndicate
Regional Main Centre - Triveneto

TRIESTE

18, via Torrebianca
tel. 040. 369.369

GORIZIA

17, corso Italia
tel. 0481. 33.300

UDINE

4, vicolo Pulesi
tel. 0432. 50.71.71

MONFALCONE

16, via Duca d'Aosta
tel. 0481. 411.868



la british school ti porta nel mondo che conta



SUPER PASTIFICIO Mariabologna

TRIESTE

VIA C. BATTISTI 7 - TEL. 44-459



Dal 1957 MariaBologna produce pasta fresca e golose ghiottonerie per i triestini. Tutto è incominciato in un piccolo laboratorio di viale D'Annunzio, nei pressi dell'Incisoria Moderna, e ben presto arrivano al numero di diciotto le lavoranti che operano sotto la capace guida della signora Maria.

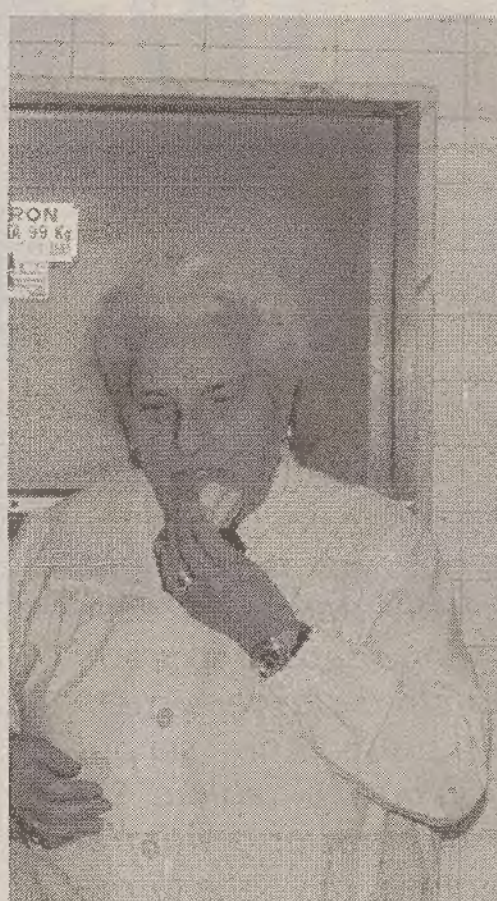
Il laboratorio si trasferisce in seguito nei locali di via Battisti, dove ancor oggi tutti coloro che amano la qualità di ciò che mettono in tavola si vanno a rifornire di pasta e non solo.

L'attività è ormai giunta alla terza generazione e al momento il 'coordinatore' delle due cucine è il nipote, Michele Giordano.

Certamente, spiega, molti procedimenti dal tempo degli inizi si sono meccanizzati, ma ci sono ancora certe cose che noi facciamo completamente a mano: è il caso dei gnocchi di patate o di certi 'bigoli' veneti.

I nostri procedimenti, continua, potrebbero essere definiti semiautomatici e ancora ci avvaliamo della trafilatura a bronzo (e non certo in teflon).

L'importante è la selezione accurata e costantemente monitorata delle materie prime, come il grano integrale



La fondatrice di 'Mariabologna', la signora Maria.

della Sicilia per una semola di grano duro a prova di ogni cottura. Farina che viene poi macinata a pietra, come qualche secolo fa.

E la differenza un buon palato la avverte subito. Tanto che, aggiunge Giordano, non solo abbiamo clienti affezionati e fedelissimi che ci vengono a trovare da anni, ma sempre più numerose sono le coppie giovani che vengono da noi per scegliere il meglio del gusto.

L'altro segreto di un successo che dura da quasi mezzo secolo, conclude, è quello

di avvalersi solo di prodotti freschi secondo stagione.

E questo vale, lo diciamo noi clienti abituali, non solo per i ripieni di pasta fresca, ma anche per tutti quei piatti pronti da 'acquolina in bocca al primo sguardo', del settore gastronomia.

*Dal 1950
la tradizione
della qualità*



Una dipendente di Mariabologna festeggia con le colleghe e con la titolare, il suo matrimonio: siamo ancora nel primo laboratorio di viale D'annunzio.

Dal 1968 il Salumificio Sfreddo, che oggi ha i propri laboratori in Zona Industriale, produce salumi 'a regola d'arte'

La qualità che nasce dall'esperienza e dall'amore per le cose fatte bene

SFREDDO

Il prosciutto cotto viene preparato nei grandi bollitori alla maniera di un tempo (o viene lasciato in forno per almeno 13 ore)



1978) Il Salumificio Sfreddo insediato nei primi locali della Zona Industriale di Trieste

Apprendista a quattordici anni in uno storico salumificio locale, Giorgio Sfreddo spaccava legna di faggio da bruciare per far affumicare le carni, disossava il manzo per la preparazione dei wurstel viennesi, apprendeva insomma le "regole d'arte" dagli operai più anziani, cimentandosi ben presto anche nella confezione del prosciutto cotto di Praga. Nel 1968 Giorgio Sfreddo decide di aprire, con l'aiuto della moglie Luciana, un proprio laboratorio che in seguito trasferisce nella zona industriale, ampliandolo progressivamente fino a raggiungere le dimensioni attuali. Negli ampi e moderni stabilimenti dove oggi svolge l'attività di produzione (con gli spazi disegnati da lui stesso, che conosce alla perfezione le esigenze di spazio e di tempo necessarie a fare di un

maiale un buon prosciutto) troneggia ancora la 'zangola' che costruì da solo (ispirandosi al funzionamento della lavatrice) per "massaggiare" meglio le carni e far loro prendere sale e aromi.

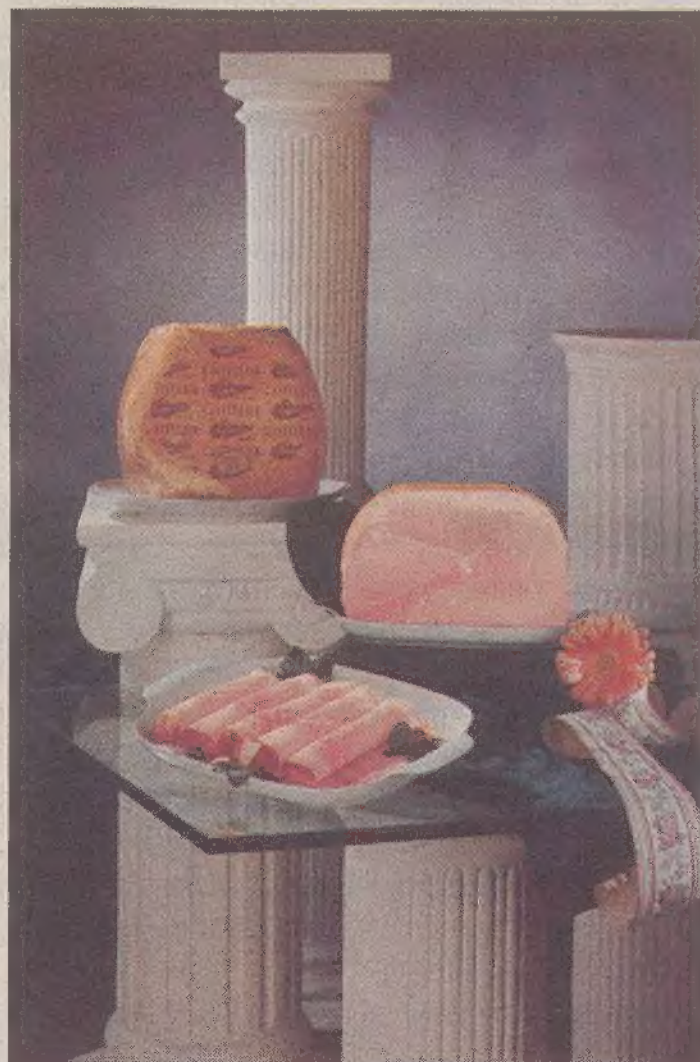
Oggi la Sfreddo produce prosciutto cotto e 'Praga' con e senza osso, speck cotto, pancette, salsicce, prosciutto arrosto, alla

fiamma e nel pane, aromatizzato alle spezie, salsicce, cotechini e salame. Fiore all'occhiello della Sfreddo è il prosciutto cotto, preparato anche appositamente per essere avvolto dalla "crosta di pane", una delle delizie della nostra tradizione gastronomica (e già citato come prelibatezza da Apicio 2000 anni fa). Il prosciutto cotto viene

ancor oggi preparato nei grandi bollitori alla maniera di un tempo o viene lasciato in forno per almeno 13 ore. La leggera affumicatura viene creata con aromi naturali... Con osso o senz'osso, ogni pezzo di prosciutto viene confezionato a mano: un mix perfetto di tecnologia e manualità che viene premiato dal consumatore. Tra le novità più interessanti e apprezzate il prosciutto cotto senza aggiunta di polifosfati, -senza derivati del latte, senza glutine e senza aggiunta di glutammato, per venire incontro alle esigenze di tutte quelle persone che a causa di allergie o intolleranze hanno finora dovuto limitare (o addirittura eliminare dalla loro dieta) il consumo di questo gustoso e nutriente alimento, che - grazie alla

presenza sul mercato del suino del tipo 'magrone' - costituisce una valida alternativa nutrizionale alla classica fettina. La gestione del Salumificio Sfreddo, che conta

trentacinque dipendenti, è totalmente familiare. Presidente è Giorgio Sfreddo, coadiuvato nell'attività dalla presenza delle figlie, dei generi e del nipote.



Prima azienda regionale con produzione di prosciutti cotti ad aver ottenuto la certificazione di qualità



La Sfreddo è stata la prima azienda regionale produttrice di prosciutti cotti a raggiungere risultati produttivi tali da ottenere l'assegnazione della certificazione di qualità UNI EN ISO 9002. Le verifiche attuate sulle procedure produttive del Salumificio Sfreddo sono state molteplici, ma val la pena accennare almeno a quelle che più da vicino interessano il consumatore finale. Procedure che naturalmente vengono seguite scrupolosamente ogni giorno per poter mantenere la certificazione conseguita. Innanzitutto sono importanti i processi di approvvigionamento delle carni (suino nazionale o proveniente da allevamenti selezionati olandesi o danesi) e l'applicazione di criteri oggettivi di controllo sulla selezione e sulla sorveglianza dei fornitori e sull'accettazione delle materie prime da lavorare. Tale selezione si accompagna alla certificazione delle varie fasi che portano a un livello standard omogeneo di qualità del prodotto finale e che comprendono la più corretta prassi igienica, il corretto uso delle apparecchiature e della strumentazione utilizzate durante i processi di lavorazione, le fasi finali di confezionamento del prodotto e il trasporto al punto vendita.

PANIFICIO ROMANO

Nel 1926 Ernesto Romano fonda un'azienda specializzata nel campo delle forniture militari. Nel 1964 nasce il precursore dell'attuale panificio Industriale

Un panificio strettamente legato alla storia, ed all'alimentazione della città

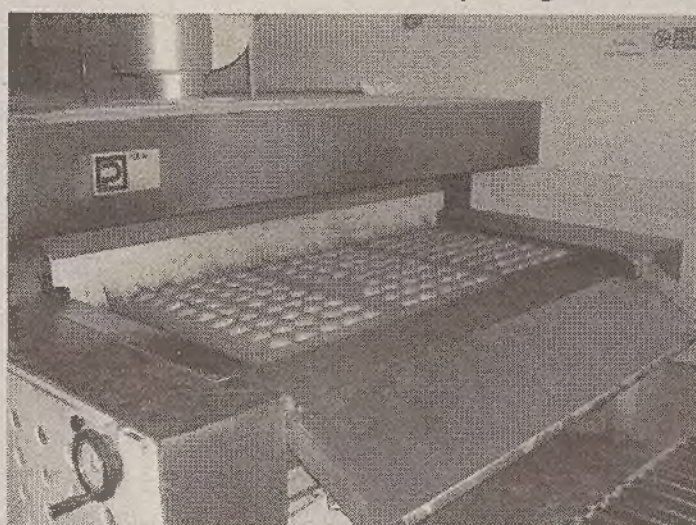
La capillare presenza nei diversi settori dalla ristorazione collettiva alle grandi catene di supermercati ne sono un'eloquente testimonianza

Ernesto Romano fonda nel lontano 1926 un'azienda che nei primi anni di attività si specializza prevalentemente nel settore degli approvvigionamenti alle forze armate, diversificati in servizi vari (foraggio, carbone, legna) vini e pane. Nel 1932 l'azienda si stabilisce a Fiume consolidando la propria attività e la propria struttura organizzativa sempre a supporto delle forze armate (durante la campagna d'Africa in Abissinia c'era un forno Romano che provvedeva alla fornitura di pane ai militari in quelle terre impegnati). I ben noti esiti del secondo conflitto mondiale costringono il comm. Ernesto, abbandonata ogni attività a Fiume, a ritornare a Trieste dove riprende subito l'attività sviluppando i propri interessi anche in altri settori, quali l'ecologia e la sanità, oltre a confermare la propria presenza nel settore della produzione di pane, dapprima in tre panifici di tipo artigianale fino al 1964 quando avvia la produzione nell'insediamento tuttora occupato, legando così la propria storia a quella della città. Tutto questo grazie al suo capace ed inesauribile spirito oltretutto imprenditoriale, che sarà prerogativa anche del figlio, l'ing. Araldofranco, il quale all'indomani della prematura scomparsa del fondatore,

prenderà per mano l'azienda paterna sviluppandone progressivamente la potenzialità e la presenza sul territorio.

Significative sono le tappe dello sviluppo e trasformazione a dimensione industriale dell'azienda. Nel 1976 il primo importante ampliamento che, con l'installazione di due linee automatiche di produzione, cioè il processo di formatura, lievitazione e cottura in forni a tunnel da 50 mq di superficie tutto a ciclo continuo in linea con una capacità produttiva totale di 10 quintali/ora, ha configurato la struttura tuttora operativa. Gli indispensabili ammodernamenti successivamente effettuati come gli ulteriori ampliamenti eseguiti, l'installazione di nuovi impianti e macchinari,

la capacità e la versatilità nel rispondere sempre e prontamente alle



esigenze del mercato unitamente allo studio di nuove tecnologie per la miglior applicazione della tradizione artigianale del pane in un contesto di impianti sempre più automatizzati hanno delineato e consolidato quell'attività che quotidianamente è prerogativa e punto di forza del servizio fornito dal panificio Romano: costanza di qualità del

prodotto, precisione e puntualità del servizio.

Il pane giornalmen-

te sfornato in ben più di trenta diversi tipi viene consegnato con un'autonoma rete di distribuzione, sfuso o confezionato con incarto microforato, capillarmente in più di duecento punti sul territorio regionale servendo molteplici settori dalla ristorazione collettiva, ospedaliera ed aziendale, pubblica e privata, alle più importanti catene di super-

mercati della Grande Distribuzione.

L'attuale organizzazione con il coinvolgimento delle nuove generazioni ha sempre come principali obiettivi, nello spirito dell'antica tradizione e filosofia aziendale, il garantire al consumatore la miglior qualità al minor prezzo con la maggior precisione e puntualità possibile.

La nostra lavorazione, spiega Gilberto Dagnello, responsabile dell'azienda, è eseguita nel rispetto dei crismi della più corretta panificazione artigianale, con particolare riferimento alla preparazione degli impasti attraverso l'impiego di materie prime selezionate nonché la preparazione e l'utilizzo della pasta madre meglio cono-

sciuta come "biga" cioè una miscela di farina ed acqua adeguatamente fermentata. (Uno degli elementi più importanti per ottenere un buon pane profumato e fragrante). La sola differenza e/o limitazione sta nel fatto che la manualità del fornaio è sostituita da impianti automatizzati. Un elemento quello dell'automazione che va valutato nella sua luce più positiva: consente di garantire la miglior costanza nella qualità del prodotto.



Il 2001 è stato un anno particolarmente importante e significativo per l'azienda

Acquisizione dell'attività e marchio Sipan, conseguimento della certificazione in qualità, avvio della produzione della pinza triestina

Nel 2001 l'azienda Romano ha rafforzato e consolidato la propria presenza sul territorio regionale attraverso l'acquisizione dell'attività e marchio della friulana Sipan divenendo così il primo panificio nel settore del pane

fresco di giornata per produzione ed estensione territoriale. Questa operazione non ha solo implementato la produzione di pane ma ha anche portato all'avvio della nuova produzione nell'ambito della pasticceria lievitata da forno della

pinza secondo l'antica tradizione triestina. Il marchio Sipan per un prodotto di alta qualità con impiego di materie prime di qualità superiore e rigorosamente selezionate.

Nell'ottobre dello stesso anno a coronamento di quanto investito in termini di qualità intesa come prodotto, come servizio e come organizzazione la



qualità del prodotto nei confronti del consumatore: materie prime, igiene, personale, ciclo produttivo sono costantemente e scrupolosamente

seguite e codificate in opportune procedure per un prodotto che non deluda: il Pangusto appunto!!

ROMANO ERNESTO snc ha conseguito il prestigioso riconoscimento della certificazione in qualità UNI EN ISO 9002. La certificazione del sistema qualità aziendale è un importante strumento a garanzia e tutela della



ROMANO ERNESTO

il Pan Giusto
Sipan

34147 Trieste - Via Carletti, 5 - tel. 040 820146

**Figurella propone un metodo scientifico per dimagrire, realmente,
dove si vuole, con la garanzia scritta del risultato**

Lettino per attività motoria per trattamenti dimagranti

I T.P.M. (Thermo Physical Metod) si basa sul fatto che a 37°C gli enzimi preposti a 'bruciare' il grasso lavorano al massimo

Il T.P.M. è un lettino per attività motoria per trattamenti dimagranti caratterizzato dal fatto che permette l'esecuzione di esercizi ginnici indirizzati al movimento degli arti superiori e/o inferiori in ambiente chiuso, mantenuto costantemente a una temperatura determinata, superiore a quella ambiente. Il mantenimento di tale temperatura è garantito da una combinazione di due sistemi riscaldanti: il primo costituito da un termoventilatore munito di sistema di ricircolo e il secondo costituito da una pluralità di lampade emettitrici di raggi infrarossi* coperte da una griglia di protezione è rivolte verso l'interno del lettino stesso. Il lettino per attività motoria per trattamenti dimagranti è inoltre munito di un sistema di tiranti e molle

collegati agli arti inferiori e/o superiori che consentono un sovraccarico muscolare. L'abbinamento fra attività ginnica, innalzamento della temperatura ambiente e sovraccarico muscolare

*Il metodo Figurella
si basa su una
verità scientifica:
a 37°C. gli enzimi
preposti alla
demolizione
del grasso hanno la
massima attività*

consente lo specifico dimagrimento generalizzato e/o localizzato sul corpo di chi si sottopone al trattamento. In particolare va sottolineato che si è a conoscenza che l'attività degli enzimi preposti alla demolizione del grasso fisiologico è massima alla

temperatura di circa 37°C. Secondo Wan't Hoff, premio Nobel per la chimica, l'attività di detti enzimi diminuisce sia per temperature inferiori che superiori a quelle di 36°C. Alla luce di tali dati, si è creata un'attrezzatura per attività ginnica in cui si è garantita la permanenza di 37°C esternamente al corpo di chi usa la macchina, in modo che anche le zone di grasso più esterne al corpo (tendenzialmente fredde) possano essere riportate alla suddetta temperatura, consentendo una maggiore demolizione del grasso fisiologico ad opera degli enzimi specificamente preposti a detto compito. E' opportuno notare che la sola presenza di aria calda esternamente al corpo non consente di raggiungere la condizione indispensabile per

l'ottenimento del risultato di dimagrimento richiesto e cioè un rapido riscaldamento delle zone di grasso (notoriamente molto inerti di fronte a sbalzi di temperatura). Di qui l'inserimento delle lampade a raggi infrarossi posizionate ad opportuna distanza. Tali lampade con appositi interruttori possono essere anche spente prima del trattamento (è comunque consigliato l'uso di indumenti specifici per evitare raffreddamenti). L'energia termica irraggiata dalle lampade consente il riscaldamento di tutto l'interno della macchina in maniera veloce e omogenea alla temperatura desiderata e prefissata. Contemporaneamente gli esercizi ginnici vengono scelti in funzione delle caratteristiche fisiche della persona, cercando di utiliz-

zare maggiormente le fasce muscolari al di sopra delle quali si trova un maggior accumulo di adipi. Tale situazione, abbinata al sovraccarico muscolare determinato da lacci e tiranti consente un maggior dimagrimento localizzato nelle zone corporee di più

grande interesse. E' quindi evidente che all'interno del lettino per l'attività motoria è possibile ottenere un consistente e accelerato dimagrimento generale, unitamente a uno specifico dimagrimento localizzato nelle zone di sovraccarico muscolare.

Il T.P.M. è un lettino ortostatico all'interno del quale si possono effettuare diversi esercizi ginnici in condizioni di lieve sovraccarico muscolare (1-2 kg), ottenuto mediante 'resistenze' a molla collocate in corrispondenza sia degli arti inferiori che di quelli superiori. La ginnastica viene sempre eseguita alla temperatura preimpostata all'interno del T.P.M., dove gli esercizi vengono sempre svolti con un indumento tale da evitare raffreddamenti. La capsula prevede un sistema di riscaldamento di entità comunque inferiore alla temperatura corporea. La durata degli esercizi ginnici varia dai 20 ai 30 minuti, secondo il soggetto e in relazione a dove si vuole dimagrire. L'utilizzo di lampade a schermo cromatico rosso all'interno del T.P.M. consente di ottimizzare la prestazione fisica rendendo la seduta di ginnastica particolarmente efficace e benefica.

Vuoi sapere che cos'è Figurella?

*Immagina di guardarti allo specchio e di...
...essere contenta di quello che vedi!*

*Pensa ad un posto che ti faccia tornare l'allegria...
quando ti svegli insofferente, arrabbiata con il mondo intero*

Sogna un metodo naturale e divertente per eliminare i centimetri di troppo senza fatica e senza grandi sacrifici

Aggiungi tante amiche e un pizzico di effervescenza e avrai trovato...

Fitness... Beauty...
o qualcosa di...

friz222222ano

Figiella
Snellezza Programmata

Figurella
Nelle sue Programmate
è una promessa

**BUONO
SCONTO
€ 100,00**

Trieste

Via Beccaria, 8.

040.360930

PAROVEL

Due secoli di genuinità racchiusi in un grappolo:
profumi di Malvasia, Refosco, Moscato giallo

Una famiglia che ama la propria terra raccoglie buoni frutti

L'olio Bianchera-Belica ha vinto la medaglia d'oro in California per qualità e confezione al concorso internazionale per gli olii

Andare tra i colli e tra le balze che circondano Caresana è come trovare rifugio in una dimensione speciale; dietro verdi alture, dal belvedere appare un piccolo mondo che continua a procedere secondo i ritmi antichi che gli sono propri. Qui da generazioni viene tramandato il segreto per la coltivazione di vite e ulivo. Pietro Parovel, con passione, capacità, dedizione e amore per la terra creò già nell'Ottocento un piccolo impero di vigneti e oliveti, apprezzati anche oltr'Alpe. Negli anni '70 Zoran Parovel decise di aumentare l'estensione dei poderi, concedendo il giusto spazio agli investimenti tecnologici per favorire la crescita e la qualità della produzione e negli anni '80 mise a dimora ulteriori 10 ettari di nuove piante fra viti e ulivi, avvalendosi della con-

sulenza di tecnici specializzati. Oggi il figlio Euro, specializzato presso la Scuola Agricola dell'E.R.S.A., è pronto portare nel futuro e non solo in Europa (e perdipiù con un nome così beneaugurante) la tradizione di un'antica famiglia. Nei vini di casa Parovel (tra i più nuovi il Malvasia e il Refosco barricati e il Moscato Giallo passito) vi è l'essenza dell'uva raccolta a mano nel momento propizio; grappoli magicamente strappati a un Carso impervio e tuttavia benevolo verso le ricchezze della terra.



Nel comune di San Dorligo della Valle-Dolina, la famiglia Parovel continua da quattro generazioni a produrre vini e un olio extravergine di oliva dalle caratteristiche assolutamente rare, perpetuando una tradizione che risale al periodo austro-ungarico.

Accanto alle varietà d'olivo toscane (Leccino, Pendolino, Leccio del corno, Maurino) ormai perfettamente integrate nel territorio, continua da tempo memorabile a fruttificare l'autoctona Bianchera-Belica, cultivar dalle caratteristiche autofecondanti (carattere inusitato per questa pianta), la Bianchera è tipica del territorio triestino e della penisola istriana.

Resistenti ai forti venti di levante, le drupe si presentano di dimensioni paragona-

bili alle varietà da tavola.

Grazie alla maturazione sempreverde e alla scarsa afosità delle stagioni estive, l'olivo triestino matura tardivamente mantenendo nel contempo l'acidità globale entro valori bassi, tanto da produrre un'extravergine che, in termini percentuali, rimane contenuto entro lo 0,2-0,5% di acidità oleica totale. Ma olio di qualità vuol dire anche cura e attenzione a tutte le fasi della lavorazione.

Nell'azienda Parovel la raccolta delle olive viene effettuata esclusivamente a mano. La spremitura viene svolta entro cinque ore dalla raccolta del frutto nel frantoio dell'azienda stessa.

La modernissima struttura (inaugurata nel 1996) è caratteriz-



zata da un sistema continuo integrale con spremitura a freddo, capace di sprigionare una pressione pari a quindici tonnellate dalle sue 'molazze' di puro granito francese.

A tutela delle caratteristiche organolettiche del prodotto, la macchina lavora senza alcuna aggiunta d'acqua, utilizzando l'umidità delle olive stesse.

L'olio ottenuto depositato in cisterne di acciaio inox, è così sottoposto a decantazione naturale.

Dopo il primo travaso, che avviene solitamente nel mese di gennaio, l'olio viene ancora travasato verso la fine di febbraio e quindi imbottigliato, rivelandosi pieno di personalità armonica all'esame gustativo.

La famiglia Parovel ospita spesso visite guidate dove ognuno può rendersi conto di persona, tra una degustazione e l'altra, delle modalità di funzionamento del frantoio.

Dopo la raccolta delle olive condotta a mano e la molitura eseguita a freddo, il frutto dell'affioramento viene selezionato per ottenere una piccola ed esclusiva produzione numerata, soltanto mille bottiglie all'anno: quel "MostoFiore" riservato agli appassionati e ai cultori dell'extra vergine.



Vi aspettiamo
alla degustazione
dell'OLIO NUOVO nel FRANTOIO OLEARIO a Caresana.

Sabato 9 e domenica 17 Novembre, dalle ore 10 alle ore 16.

Extravergine Parovel,
il sapore della nostra terra!

PAROVEL®

Località CARESANA
San Dorligo della Valle - TRIESTE - Tel. 040 231 908

L'Angolo del Pane produce ancora il pane 'come una volta' per chi ama il gusto e il profumo delle cose genuine

Il sapore della tradizione in un panificio artigianale

Quando la pasticceria è una vocazione e l'occasione di creare piccoli capolavori di bontà

ANGOLO DEL PANE

Il pane, legato in Italia alle tradizioni delle varie cucine regionali, è ancora sempre non solo un prodotto molto richiesto, ma è l'alimento che "fa" tavola. Negli ultimi anni, grazie all'offerta sempre nuova dei fornai, è cresciuto anche il desiderio di cambiare spesso tipo di pane: si assiste quindi al recupero di ricette "perdute" a gustose innovazioni con creazioni di pani saporiti ma leggeri. Maestra in quest'arte è la famiglia di fornai dell'Angolo del Pane di via Settefontane (da quattordici anni nella sede attuale, ovviamente rinnovata), che da qualche tempo hanno aperto con successo un altro punto vendita

nella centrale via Mazzini. Dopo Giuseppe Mattei, il fondatore del primo panificio, ed Ezio Mattei che, dopo quarant'anni di ininterrotto lavoro, è da poco andato in pensione, il testimone è passato alla terza generazione, ai figli Mauro e Michela con i rispettivi consorti. "Il pane è un complemento ai piatti, è come il contorno che deve essere non solo ben fatto, ma anche appropriato alla pietanza", ha sempre affermato Ezio Mattei, artista del pane (e delle focacce salate). Il pane francese o la "ciabatta", pani non conditi, si adattano a cibi ricchi di sugo, spiegava, mentre per pani conditi, adatti del

resto a ogni occasione, i piatti adatti sono quelli 'magri'. Oltre una ventina i tipi di pane che si possono trovare giornalmente nei panifici dell'Angolo del Pane, oltre ai mitici sfilatini (sorta di grossi grissini) alle olive verdi o alle verdure miste, talmente ben farciti da risultare -così come sono- dei perfetti antipasti. Bastoncini al sesamo, pane alla zucca o ai funghi secondo stagione, pane con le patate o con varie farine si affiancano sui banchi al pane arabo, al pane di segale, al pane di soia o a quello 'ai cinque cereali'. Il sabato poi, gli appassionati vengono da ogni parte della città per gustare il pane al

salame ungherese, quello al pesto o il 'robotà' (pane e olive, fifty fifty). Materie prime genuine, forni e lavorazione che rispettano tutte le norme igieniche, ma soprattutto amore per il proprio lavoro: questi sono alcuni degli elementi alla base della fiducia che il consumatore dà al proprio fornaio. Il prodotto del fornaio artigianale, sottolinea Mauro Mattei, non contiene 'miglioratori'; oggi l'attenzione al pane è maggiore e anche i migliori ristoranti hanno capito che il pane che si porta in tavola e che in genere viene sbocconcettato in attesa dei piatti ordinati, è per il cliente il primo impatto con il locale,

diventandone quindi il biglietto da visita. Nel punto vendita di via Mazzini è spesso il profumo di pane "alla tedesca" (bretzel in testa) a costituire un richiamo irresistibile per i passanti, mentre i golosi sanno che vi possono trovare una pasticceria -fresca e secca- di altissima qualità, da degustare sul posto. Ma Mauro Mattei lascia volentieri il cognato Ciro a parlare di pane, perché per lui la vera passione è fare il pasticciere. Ha frequentato (e frequenterà ancora) molti corsi di perfezionamento con pasticceri di elevata esperienza. Ed ecco che l'Angolo del Pane si è trasformato a poco a poco, lasciando ampio spazio alla pasticce-

ria. Tra i dolci preferiti dai triestini sempre in testa le 'carsoline' (che Mattei prepara mescolando alla crema di burro la crema pasticceria per renderle più leggere) e lo strudel di mele. Di assoluto rilievo la biscotteria e la piccola pasticceria secca. Uno degli ultimi corsi frequentati da Mauro Mattei (che ha già prodotto risultati 'eclatanti') è stato il corso per fare il panettone non solo artigianale e del tutto naturale, senza lieviti per evitare ogni acidità, con canditi che arrivano direttamente dalla Sicilia. Un piccolo capolavoro di bontà da gustare con il piacere di riscoprire profumi e sapori che si credevano perduti.



L'Angolo del Pane



TUTTO
DI PROPRIA
PRODUZIONE

Anche in Via Mazzini 46

- PANE SPECIALE di tante regioni
- GASTRONOMIA
- TORTE SALATE
- FOCACCE SALATE
- PRESNIZ, PUTIZZE • SACKER
- STRUDEL • CARSOLINE
- TORTE SU ORDINAZIONE
- PANETTONI ARTIGIANALI



*Bar Pasticceria
Panetteria*

*per un
ristoro...
di qualità.*

Via Settefontane, 28 (ang. piazza Perugino) Tel. 040.632117 - Trieste

L'Associazione Culturale Miguel De Cervantes è una scuola di lingue presente a Trieste da ormai quindici anni

In via Venezian i punti di riferimento per Informatica e Lingue straniere

Specializzazioni esclusive nelle lingue del continente americano e nell'informatica appresa per 'soluzione di problemi'

Associazione Culturale
di Studi Ibero - Latino Americani

Miguel de Cervantes

INGLESE, SPAGNOLO, PORTOGHESE e FRANCESE: sono queste le lingue parlate nel continente americano; inglese, spagnolo, portoghese, francese sono le lingue nel cui insegnamento è specializzata l'Associazione Culturale Miguel De Cervantes, dedicata al grande autore-affabulatore spagnolo. **La scuola offre durante l'anno tre sessioni di corsi intensivi gratuiti ai nuovi e vecchi soci.** Sono corsi che servono a promuovere la conoscenza delle lingue e della cultura dei paesi ove le lingue stesse sono parlate.

Per chi desidera approfondire lo studio, l'Associazione prevede corsi di maggiore durata con metodi di apprendimento sicuri e veloci. Le lezioni che si svolgono in piccoli gruppi, sono rivolte ad allievi di tutte le età. Sei i livelli previsti: da quello base al mantenimento e alla conversazione per chi con la lingua non ha più problemi dal punto di vista grammaticale. Gli insegnanti sono madrelingua (per lo spagnolo provengono da Spagna e SudAmerica, per l'Inglese da America e Inghilterra, per il portoghese da Portogallo e Brasile, per il francese dalla Francia) e con lunga esperienza sia nell'insegnamento individuale che in quello di gruppo. Per tutte le lingue è previsto un tutor. La scuola prepara agli esami per il First Certificate e per

il Dele e provvede al rilascio di certificati utili per i crediti scolastici e per il lavoro. L'Associazione Miguel De Cervantes, che ha sede in centro città, in via Venezian, offre alle persone disoccupate la possibilità di frequentare i corsi a media e lunga durata a prezzi agevolati. Lunga è l'esperienza come insegnamento, sia individuale sia di gruppo, in alcune delle maggiori aziende cittadine e in altre più piccole (con lezioni mirate alle necessità dei singoli dipendenti o del campo lavorativo). Lo slogan di successo dell'Associazione è infatti **LE AZIENDE VANNO A SCUOLA!**

Ma l'associazione De Cervantes è anche **Circolo Culturale Linguistico** e in questa veste mette a disposizione per i soci sempre gratuitamente una fornita biblioteca e videoteca in lingua originale, riviste e giornali di attualità, l'internet point, il servizio di consulenza turistica per

i paesi che parlano le lingue trattate, conferenze e incontri con esperti stranieri. Tutto questo in un ambiente simpatico, dinamico e altamente professionale.

Maggiori informazioni telefonando al numero 040-300588 dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 16 alle 20 dal lunedì al venerdì. Indirizzo di posta elettronica: cervantes.trieste@tin.it



click
inform@tic@

PRESENTAZIONE
DEI CORSI
QUADRIMESTRALI
CLICK

I corsi si svolgono in ambiente Windows con l'utilizzo dei programmi Office 2000 (Word, Excel, PowerPoint, Access, Outlook), Internet Explorer e altro (in base alle specifiche richieste degli iscritti). Il programma dettagliato dei corsi è disponibile in sede, fissando un appuntamento con l'insegnante. I corsi sono divisi in tre livelli in funzione della conoscenza dell'allievo. Per l'iscrizione ai corsi di livello medio si richiede un colloquio di verifica con l'insegnante. Per quelli di livello avanzato è prevista una verifica con un breve test di livello.

A chi si rivolge il livello BASE?

A chi non è pratico di mouse e tastiera; a chi non si sente preparato sul sistema operativo Windows, a chi non usa abitualmente il computer in casa o sul posto di lavoro.

- 3 sezioni di corsi introduttivi gratuiti con insegnanti di madrelingua di grandissima esperienza / • gruppi ridotti / • borse di studio all'estero
- / • videoteca/biblioteca / • proiezioni film in sede
- / • TV satellitare / • internet point
- / • metodo di apprendimento veloce
- / • preparazione specifica per FIRST CERTIFICATE e DELE / • crediti scolastici

Da noi le 4 lingue principali del continente americano: INGLESE, SPAGNOLO, FRANCESE E PORTOGHESE

Via F. Venezian 1 (II p.)
Tel. 040 300588

Trieste dal lunedì
al venerdì
10-12 / 16-20
sabato 10-13

ASS.
CULTURALE
CLICK
"IL SOFTWARE"

CORSI PROPEDEUTICI GRATUITI
DI INFORMATICA PER ADULTI E BAMBINI

Il corso è rivolto a chi è interessato a conoscere: • i componenti di base di un computer e del sistema operativo Windows 98 / • le funzioni per utilizzare il programma di video scrittura WORD / • le fun-

ECDL o da chi desidera approfondire uno o più programmi, come: • caratteristiche di Windows 2000 / • principi di programmazione in Visual Basic / • pubblicazioni che richiedono accuratezza di impaginazione, grafica, criteri di distribuzione / • funzioni avanzate di ACCESS (criteri di referenzialità, creazione di Query, gestione dei Report) / • pubblicazioni multimediali per la distribuzione in rete o su CD. Il corso Avanzato fornisce inoltre conoscenza sulle principali nuove tecnologie legate alla rete.

** Le lezioni, con un computer a disposizione per ogni allievo (massimo 10 persone per ogni gruppo), sono mirate esclusivamente alle necessità e alle richieste dello studente. Il numero di ore del corso viene pattuito prima dell'inizio del corso stesso.

** Gli insegnanti sono anche esaminatori ufficiali AICA (Associazione Italiana per l'Informatica e il Calcolo Automatico) per ECDL.

** L'Associazione CLICK è specializzata nei corsi per aziende, rivolti a uno o più dipendenti; i corsi possono essere svolti sia nella sede di via Venezian sia nella sede dell'azienda interessata.

Sono inoltre previsti corsi di breve durata e di carattere intensivo per risolvere problemi di orario o di argomento.

** In sede: Internet Point e altro materiale utile a disposizione degli iscritti

UN INSEGNANTE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER UN COLLOQUIO INFORMATIVO (PREVIO APPUNTAMENTO)!!!

• **Corso d'informatica multimediale propedeutico a livelli Base, Medio e Avanzato su Windows Office Automation e Internet** Insegnanti abilitati alla preparazione per il conseguimento della patente europea del computer

• **Lunghissima e referenziata esperienza con i corsi di formazione aziendale**

• **Stage formativi su misura per aziende ed enti**

VIA F. VENEZIAN, 1
TEL. 040 3220908

zioni per utilizzare il programma di video scrittura EXCEL / • le funzioni per utilizzare il programma di calcolo EXCEL / • le funzioni per utilizzare il programma di presentazione POWER POINT / • le funzioni per utilizzare il programma di gestione archivi ACCESS / • le funzioni per navigare in Internet utilizzando Internet EXPLORER / • le nozioni fondamentali per l'utilizzo della posta elettronica

Il livello MEDIO dei corsi dell'Associazione CLICK-IL SOFTWARE si rivolge a chi utilizza abitualmente mouse e tastiera, a chi usa abitualmente il computer in casa e sul posto di lavoro, a chi è interessato ad approfondire: • funzioni di manutenzione del computer / • funzioni avanzate del sistema operativo WINDOWS98 / • funzioni avanzate di WORD (modelli, macro, pubblicazioni, Html, stampa unione, oggetti OLE) / • funzioni avanzate di EXCEL (importazione ed esportazione di files, comandi macro) / • funzioni avanzate di POWER POINT (inserimento di musica / • e video, criteri di distribuzione) / • funzioni avanzate di ACCESS (criteri di referenzialità, creazione di Query, gestione dei Report) / • creazione di pagine HTML (utilizzo di un Editor HTML, conoscenza programmi accessori) / • JAVA SCRIPT / • CAD. Il corso fornisce inoltre conoscenze sui programmi di Chat, lettori di News, e sulle principali tecnologie legate alla rete.

Il corso AVANZATO, previsto per chi conosce e usa normalmente Windows e i suoi principali strumenti, è rivolto anche a chi desidera conseguire il **patentino europeo per il computer**

Serrature? 'Sapienzaeponte'!: la professionalità ha trasformato il nome proprio dei fondatori nel nome comune dell'oggetto trattato

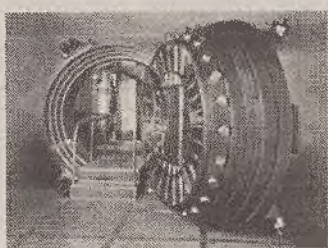
Il mondo preciso e affascinante di chiavi, serrature, cassaforti

Qualità, serietà, competenza, servizio continuano grazie all'appassionato entusiasmo di Paolo Carboncich

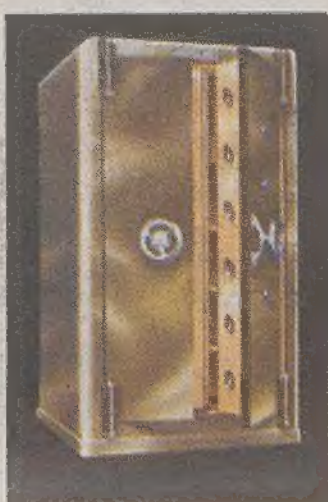
L'avventura lavorativa di Donato Sapienza e Benito Ponte incomincia nel 1952 in una piccola corte di via San Francesco. Chiavi, serrature, scroccchi, cassaforti fin da subito sono il loro 'pane quotidiano' e non hanno per loro alcun segreto. Nel 1964 decidono di trasferirsi in uno spazio più ampio e prendono posto nei locali di un negozio di alimentari in via Torre-

bianca, angolo via Carducci.

Il negozio attuale insomma, che ancora sul retro utilizza i loro banconi e tiene in bella evidenza parte dei loro strumenti di lavoro. Molto del lavoro viene infatti fatto ancora a mano, anche se, come spiega Paolo Carboncich, sono disponibili i più sofisticati sistemi elettronici masterizzati (macchinari che leggo-



Una porta circolare da cassaforte.



Cassaforti come queste Sapienza e Ponte ne hanno vendute a centinaia.

parla di chiavi, a doppia mappa o meno; serrature e catenacci; soluzioni inventate da lui per far funzionare meglio cerniere e scroccchi e chiudere perfettamente porte e portoni; cassaforti e porte blindate di sicurezza.

Potreste restare delle ore ad ascoltarlo affascinati e anche se magari tecnicamente non capite tutto quello che vi spiega quando vi parla di cuscinetti a sfera da mettere nell'asta di carica, di reggispinta, di inclinazione di scroccchi, vi rendete conto non solo di avere a che fare con un professionista, ma soprattutto con un artista della micro-meccanica; uno di quel-



Paolo Carboncich, ex dipendente della Sapienza e Ponte, intento a un lavoro di rifinitura su chiave antica. Ha rilevato il negozio-laboratorio con la moglie Fiorenza Valente.



li, per spiegarsi, che se un pezzo non si trova non si perde d'animo e se lo costruisce da solo. E che vi informa, forte del suo hobby per gli studi storici, che la chiave Yale in fondo l'avevano inventata gli Egizi...

Sapienza e Ponte fa

parte del prestigioso ERSI (acronimo di Esperti Riferme Serrature Italia). Nel negozio di via Torrebianca ci sono oggi più di 178.000 tipi di chiave (erano 105 all'inizio), oltre 28.000 sono i tipi di profili. Oltre 9.000 sono i cilindri recentemente creati per un grande albergo a partire dalla chiave maestra, con il sistema elettronico e combinato dell'impianto masterizzato. Modifiche personalizzate possono essere fatte su ogni tipo di chiusura, spiega Carboncich, che nel tempo libero restaura cassaforti antiche.



Tre delle migliaia di 'passaggi' serviti per riportare a nuovo un'antica serratura di un monumento storico della città. Un'altra specialità di Carboncich è il ripristino di antiche casseforti: nel suo laboratorio ha rimesso a nuovo una splendida cassaforte tedesca dell'Ottocento, un vero pezzo da museo.



laser e riproducono tutti i parametri della serratura). Carboncich è il nuovo titolare della Sapienza e Ponte: era un dipendente della ditta, e al momento dell'abbandono per raggiunti limiti di età dei due titolari, ha deciso di rilevare l'azienda. E' una persona assolutamente da conoscere per l'entusiasmo che riesce a trasmettere quando



SAPIENZA & PONTE

s.n.c. di P. Carboncich & F. Valente

**SERRATURE - CASSEFORTI
INTERVENTI A DOMICILIO**

34122 TRIESTE
Via Torrebianca, 43

telefono e fax
040 630884

DONDA

Nell'ottobre 1887 Giuseppe Donda apriva un laboratorio e un negozio di proprie calzature cui affiancare modelli provenienti da Vienna e Vigevano

Sempre al passo con la qualità, attraversando tre secoli

Massimo Donda, quarta generazione e pronipote del fondatore, Presidente Nazionale Federcalzature e dello European Shoe Trade Confederation

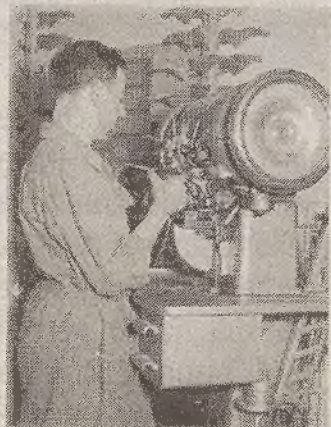
Negli anni ricchi di ottimismo e spirito imprenditoriale che si vivevano a Trieste a fine '800, un abile artigiano e lungimirante commerciante, decide di avviare un'attività di produzione e vendita di calzature da uomo e da donna. Il calzaturificio di Giuseppe Donda apre i battenti il 4 ottobre 1887. Alla propria produzione il fondatore Giuseppe Donda affianca la vendita di modelli provenienti dalla capitale Vienna e, successivamente, dall'estero, dalla lontana Vigevano, patria della calzatura 'made in Italy'. Ben presto al punto vendita si aggiunge un magazzino per la vendita all'ingrosso di calzature in Istria e Dalmazia.



Nel 1923 il figlio Romeo dà inizio alla produzione in serie con macchinari appositamente progettati di calzature da donna di alta classe. Sempre attento a cogliere nuovi bisogni e opportunità, il Calzaturificio Donda nel 1935 trasferisce la sede da Contrada del Corso a quella attuale, restando però sempre in Largo Barriera. Il punto vendita viene completamente ristrutturato nel 1946, quasi a voler indicare una volontà di voler dimenti-

care i tristi anni del secondo conflitto. Nella stessa data viene inaugurato il nuovissimo reparto bambini, una scelta che negli anni successivi porterà il Calzaturificio Donda a diventare leader in città nella vendita di calzature al dettaglio.

Negli anni '60 Fa-



bio Donda, terza generazione, prende in mano l'attività paterna, dedicandosi ad espandere e consolidare l'attività di vendita all'ingrosso, soprattutto nei nascenti mercati esteri, con la creazione del marchio Donda-Italia-Export. Un marchio che si fa subito notare e apprezzare nelle numerose fiere internazionali e ben presto consolida la sua presenza nelle vetrine delle maggiori catene di vendita dell'Est Europa. Nel 1984, con la fornitura di macchinari e know-how ad un'azienda manifatturiera sovietica, Donda arriva fino a Mosca. Le novità riguardano naturalmente anche il punto vendita di Trieste: a partire dal 1980 vengono progettati e brevettati gli scaffali rotanti che permettono un migliore sfruttamento dello spazio e un'immediata visibilità della merce disponibile al personale di

vendita. Fin dal 1982 viene realizzata da Massimo Donda, quarta generazione, la totale informatizzazione dell'intera gestione aziendale, con

un software progettato dal Calzaturificio stesso. Donda è una delle prime aziende europee del settore calzaturiero ad adottare il codice a barre

per le operazioni di carico e scarico. Nasce un piccolo, ma davvero unico, museo della calzatura. Nel 1987, si è superato brillantemente il primo secolo

di vita aziendale sempre sotto l'attenta regia della famiglia; oggi la nuova trasformazione passa attraverso un nuovo modo di fare commercio.

Settembre 2002 Ristrutturazione del negozio per i 115 anni di attività

Corner, nuovissimo spazio bambini, il museo della calzatura

In occasione dei 115 anni di attività il Calzaturificio Donda ha deciso di ristrutturare completamente il punto vendita di Largo Barriera, secondo la logica dei 'corner' (angoli) con le principali marche italiane ed internazionali (Geox, Stonefly, Valleverde, Nike, Lotto) scelte con i criteri di sempre: mo-

delleria aggiornata, pellami e materiali di qualità, comfort della calzatura, prezzi competitivi. Il punto vendita non è stato solo ristrutturato, ma ulteriormente ampliato per dare maggior spazio ai più piccoli, creando un mondo a misura di bambino. Un grande albero simile a quelli delle fiabe acco-

glie i bambini in uno spazio speciale, colorato e magico. Tutte le scarpe più belle (dei marchi Naturino, Geox, Primigi, Kickers, Barbie, Lelly Kelly e Bull Boys), create apposta per loro (da 0 a 14 anni) sono esposte alla loro portata, mentre una tv trasmette cartoni animati. Per le bambine è in attesa il

mondo di Barbie, una piccola pedana da sfilata con uno specchio, dove sentirsi protagoniste di una fiaba o di un sogno.

Da non dimenticare la Donda Card, che premia il cliente con uno sconto del 10% tutto l'anno ed il 20% il giorno del proprio Compleanno e mille attenzioni speciali.



"Scarpe fuori, benessere dentro!!": la 'filosofia' alla base della fortuna commerciale dell'azienda

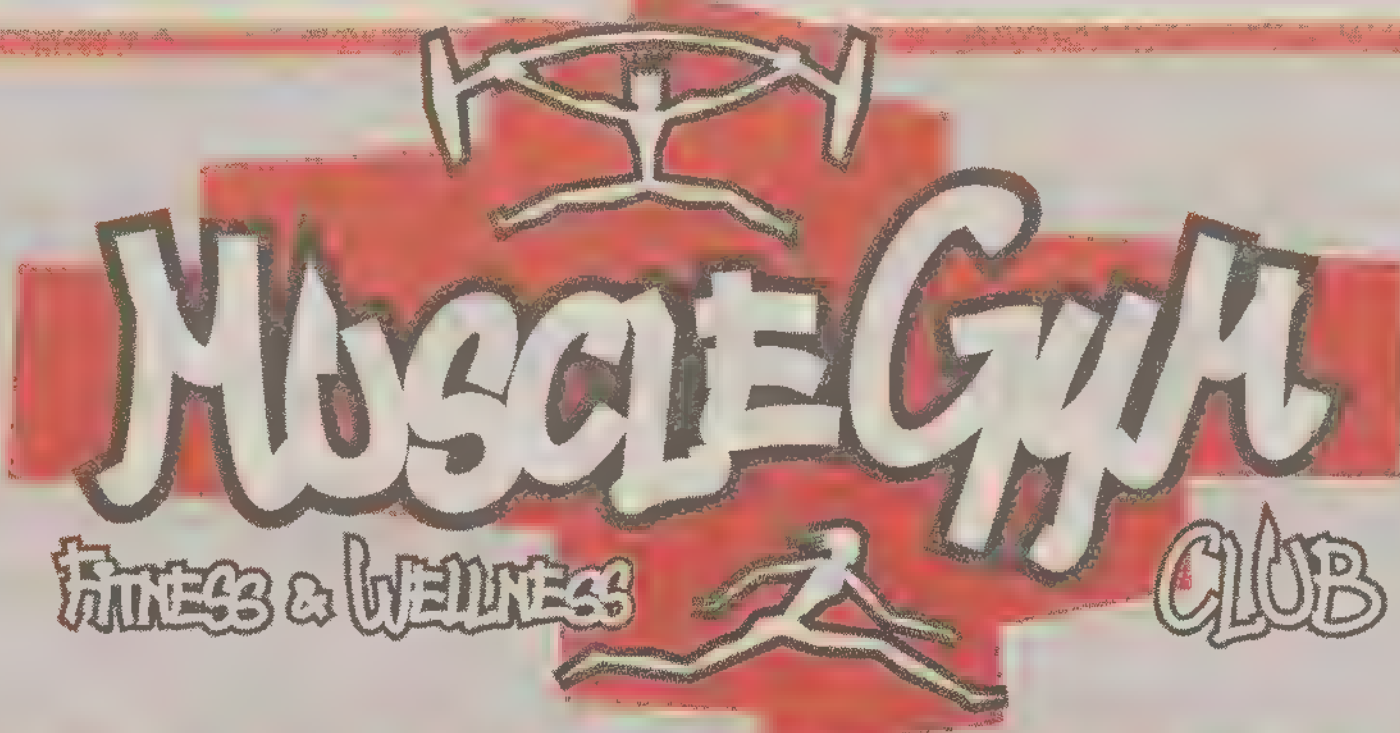
"Scarpe fuori, benessere dentro!!" non vuole essere uno sterile slogan, spiega il dottor Fabio Donda, ma è qualcosa di molto di più. E' un concetto che sostiene e riassume la filosofia aziendale di una famiglia, tramandata attraverso i secoli da padre in figlio, da bisnonno a nipote. E' una sana filosofia di onestà e di conoscenza profonda dell'"oggetto scarpa" all'insegna della

miglior qualità e del miglior rapporto possibile fra buona qualità e prezzo onesto e conveniente per il consumatore". Se così non fosse (e non fosse stato) del resto, la famiglia Donda non avrebbe attraversato indenne 115 anni di storia e Massimo Donda, quarta generazione e bisnipote del fondatore Giuseppe, non sarebbe stato eletto oggi Presidente Nazionale della Federazione Ita-

liana Commercianti Calzature (che rappresenta 11.000 negozi di calzature in Italia) e Vice Presidente della European Shoe Trade Confederation. Il calzaturificio Donda dal 1887, ininterrottamente, stagione dopo stagione, seleziona forma, calzate, pellami, modelli, sempre nel segno del benessere del piede. La calzatura non può essere solo bella e di moda, ma deve esse-



re soprattutto sana e favorire una corretta deambulazione. Il benessere del piede è fondamentale per il benessere del corpo intero ed è per questo che la famiglia Donda seleziona esclusivamente calzature che rispettano strettamente questi principi, principi che sono sempre gli stessi, da ormai tre secoli.

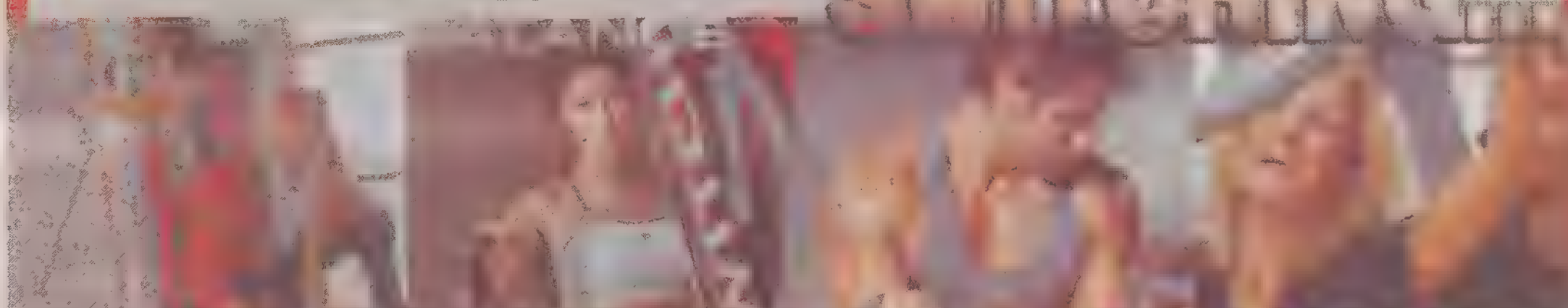


MUSCLE GYM
FITNESS & WELLNESS CLUB

VUOI DISTINGUERTI?
vieni da noi... troverai

una nuova sala fitness attrezzata Technogym, i corsi novità:
Flex Ball, Kick Fight, Body Fit, Spinning, Kick Boxing, Ae. Sculpt

e dal 4 novembre... **SWITCHING**



TRIESTE - VIA RATTO PILERIA 39 - TEL. 040830363

ALTERNATIVA

amapavola

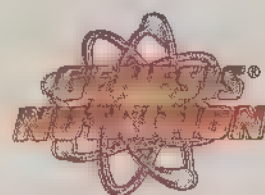
L'esperienza dei primi!

ALIMENTI NATURALI, BIOLOGICI, ERBORISTERIA
E COSMESI NATURALE, INTEGRATORI PER LO SPORT

Distributori qualificati di:

SYFORM - PERFECT -

ULTIMATE
NUTRITION
U.S.A.

-  -



Trieste - Via Giotto, 10 - Tel. 040 635676

VIA COL VENTO

Nata quest'anno, Via col Vento, è riuscita già a 'farsi un nome' nel settore delle imprese di pulizia

Una 'new entry' nel settore delle pulizie per privati, uffici, comunità

Veloce come il vento, forte come il vento che spazza ogni cosa: un'impresa di pulizia qualificata e affidabile



Via col vento spazza via tutta la polvere, in uffici, aziende, case private da ripulire da cima a fondo (con una specializzazione

specificata nella

pulizia post-lavori edili). Tra gli ultimi appalti conquistati quello della pulizia del PalaTrieste dopo le partite di Adria Volley Senza Confini. "Il tutto, spiega la responsabile

Elisabetta Lama,

con personale selezionato, di cittadinanza italiana e in regola con tutti i contributi previdenziali e assicurativi".

Il vento è movimento,

cambiamento, evoluzione.

Questa è la nostra filosofia:

stare mai fermi, ma al passo col tempo.

Il nostro personale è qualificato e

competente perché il nostro

obiettivo è la soddisfazione del Cliente.



Metodologia di lavoro ed attrezzature sempre all'avanguardia, con l'utilizzo di prodotti certificati ci

permettono di

proporre un servizio

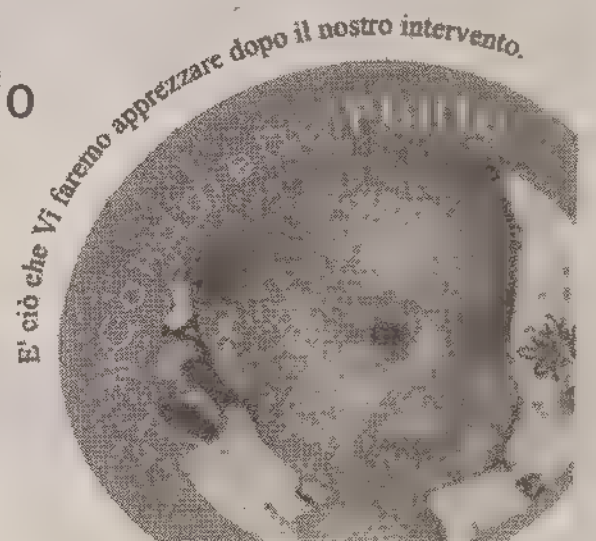
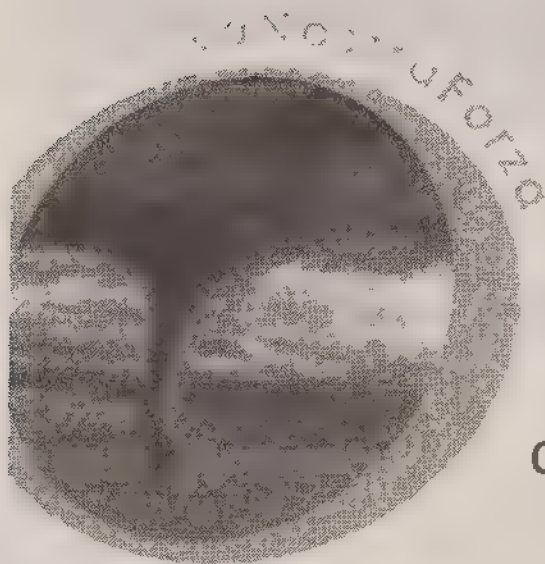
qualitativo di alto

livello,

soprattutto

sempre

innovativo.



IMPRESA DI PULIZIE

VIA COL VENTO s.c.a.r.l.

**PULIZIE CIVILI ED INDUSTRIALI - ENTI PUBBLICI - UFFICI
NEGOZI - MENSE - RISTORANTI - ALBERGHI
IGIENIZZAZIONE LOCALI PUBBLICI
PULIZIA VETRINE ED INFISSI CON IMPALCATURE**

TRIESTE - Via del Coroneo, 5 - Tel. 040 363 816 - Fax 040 3 472 028

Centro Pelletterie inizia nel 1947 l'attività di produzione di borse in pelle, dedicandosi in seguito anche alla vendita all'ingrosso

Il "regno" di borsette, valige, accessori in pelle (e non) delle migliori marche

CENTRO PELLETERIE

Oggi Centro Pelletterie si propone anche come qualificato punto vendita al dettaglio con una vastissima scelta di prodotti e marchi

Azienda leader nel settore, il Centro Pelletterie inizia la sua attività nel 1947 proponendosi - ed affermandosi rapidamente - sul mercato come una delle più qualificate aziende nella produzione di borse in pelle.

Con il passare degli anni e il modificarsi della situazione commerciale Centro Pelletterie ha affiancato al settore produttivo anche l'attività di vendita all'ingrosso, conquistando significativi consensi da numerosi operatori del settore.

Oggi, dopo più di cinquant'anni di esperienza consolidata, Centro Pelletterie si propone anche come qualificato punto vendita al dettaglio, offrendo nell'ampia se-

de espositiva e di vendita di via La Marmora una va-

Centro Pelletterie è stata (ed è) la volontà di soddi-

mettendo a disposizione professionalità e

tasia, all'insegna del motto 'la qualità al giusto prezzo' e con un'attenzione e una sensibilità puntuali e tempestive nei confronti dell'evoluzione della moda.

Le ampie dimensioni della rinnovata superficie di vendita di via La Marmora, aperta anche al cliente al dettaglio, offrono al cliente una scelta assolutamente

cartelle da ufficio, accessori moda, borsoni da viaggio, valige, zaini, ombrelli, cappelli, sciarpe, guanti...

Tra i marchi anche griffes prestigiose come Pierre Cardin, Sergio Tacchini, Biagiotti, Enrico Coveri, Balenciaga, Soprani, RoccoBarocco, Nicoli, Mario Valentino, Naj Oleari, Charro.

Centro Pelletterie è senza dubbio oggi il più grande negozio di pelletterie della regione, un successo ottenuto anche grazie al motto di sempre: la qualità al giusto prezzo.

Un punto vendita da visitare soprattutto per rifornirsi di accessori alla moda e per fare il 'pieno di idee' per gli ormai imminenti regali di Natale!



stissima scelta di prodotti e marchi. La caratteristica

www.centropelletterie.it

Centro Pelletterie, il più grande negozio di pelletterie della regione, dove trovare la qualità al giusto prezzo

'totale' e a prezzi del tutto concorrenziali, con un assortimento merceologico di prodotti in grado di soddisfare molteplici esigenze.

Borse in pelle e in ecopelle, piccola pelletteria, portafogli, portamoneti, portachiavi,

che ha sempre sfare sempre la competenza, contraddistinto il propria clientela sponibilità e fan-



CENTRO PELLETERIE

Il più grande negozio di pelletterie della tua regione

...la qualità al giusto prezzo

IDEE REGALO PER TANTE OCCASIONI

PIERRE CARDIN
SERGIO TACCHINI
BIAGIOTTI

ENRICO COVERI
BALENCIAGA
SOPRANI

ROCCO BAROCCO
CHARRO
NICOLI

MARIO VALENTINO

APERTO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
DALLE 8.00 ALLE 12.30
E DALLE 14.30 ALLE 19.00

SABATO
DALLE 8.30 ALLE 12.30
E DALLE 16.00 ALLE 19.30

SCIARPE
GUANTI

BORSETTE

CARTELLE

PORTAFOLLI
CINTURE

ZAINI
TEMPERATO

ACCESSORI MODA

TRIESTE - VIA LA MARMORA, 14 - ZONA FIERA - TEL. 040.390770

SELVA

Prodotti di qualità, assistenza e consulenza nel rispetto della sua tradizione di serietà e professionalità

Il mobilificio che arreda la Regione

Una esposizione alta due piani. Il nuovo design ed i prodotti ecologici. Grande esperienza e vastissima possibilità di scelta

Una vecchia storia

Poteva essere questa, la storia di un bravo falegname che dal Friuli si era spostato verso il Monfalconese, continuando la tradizione ottocentesca di famiglia nel lavoro del legno che era un inestimabile patrimonio di conoscenze in quel 1939 dove ancora i mobili si facevano come una volta pure nella nascente industria dell'arredamento. E invece diventata una saga familiare giunta alla terza generazione, con il nome Selva ormai oggi sinonimo di mobili per la casa e l'ufficio. La svolta definitiva avviene nel 1950, quando Arturo Selva abbina definitivamente l'attività artigiana alla produzione mobiliaria di serie. Il Paese è appena uscito dalla guerra, ma Monfalcone è ancora la porta ad est dell'Italia su Trieste e il suo territorio posto sotto il controllo alleato.

Quello che da sempre era un unico ambito giuliano, ora è diviso dalle sbarre di confine per la Zona di Duino.

Da questa parte si sta avviando la ricostruzione con una città come Monfalcone, pesantemente colpita dagli eventi bellici; dall'altra si anela al ritorno alla Patria.

L'attività imprenditoriale di Arturo Selva è una risposta che, da lì a pochi anni, saprà pienamente soddisfare le richieste di tutto questo bacino d'utenza che lentamente è ormai rientrato nella normalità, ricreando un tessuto sociale dove la famiglia recupera la sua unità e la sua centralità, dopo il periodo buio degli uomini in guerra e delle terre divise. Ed è già rapidamente avvisaglia dell'Italia che cambia; l'industria cresce e si ammoderna, il lavoro, tutto sommato, c'è e qualche cambiale la si può firmare. Tra rate e contanti arriva il boom ed un mondo è destinato a scomparire.

Il Mobilificio Selva è un legame tra il passato ed il nuovo.

Il laboratorio di falegnameria rimane attivo perché molti desiderano ancora avere il loro arredo personalizzato, ma il servizio diventa anche complementare alla produzione di serie che non ha certo ancora la completezza dell'industria moderna, ma si sta imponendo velocemente.

Si entra anche nel mondo della reclame e lo slogan "Selva: dateci lo spazio..." campeggia nei manifesti e martella per tanti anni alla radio nella pubblicità che precedeva la messa in onda del Gazzettino del Friuli Venezia Giulia. Una vecchia storia, dunque che è diventata la dinamica realtà di oggi. Dopo Arturo, la conduzione dell'azienda è passata nelle mani del figlio Mario, figura di spicco della imprenditorialità monfalconese e regionale che, assieme alla moglie Romana, ha traghettato il marchio Selva ai giorni nostri. Adesso se ne occupano pure Stefano e Alessandro, i due figli ed al mobilificio si è affiancato anche uno studio immobiliare. Ma se sono cambiati i materiali, i gusti ed il design, i principi ed i valori nel lavoro e nel rapporto con il pubblico sono rimasti quelli di allora.



L'azienda oggi e i suoi servizi

Lavorando quotidianamente nell'arredo, la ditta Selva ha maturato un'esperienza enorme nell'assistenza sui prodotti mobiliari, con competenze professionali di alta qualità che si rivolgono sia al settore legno che ai materiali di sintesi, propri dell'industria moderna.

La tecnologia ha fatto compiere al settore mobiliario passi giganteschi, consentendo forme ardite, strutture resistenti e leggere, colori di ogni genere. Pure dietro a tanta innovazione, dove il mobile appare alle volte solamente nella sua originalità, si nascondono problematiche diverse, ma non certo minori rispetto a quelle del tradizionale legno.



I prodotti

Una delle caratteristiche della Selva Arredamenti è quella di essere vicino al cliente anche su certi particolari che possono essere poi di grande importanza nella vita domestica perché ricadono nell'ambito della salute e della sicurezza. Per questo l'azienda è molto attenta alle linee produttive che fanno uso delle vernici all'acqua. Si tratta di prodotti inodori, che portano ad una diminuzione del 95 per cento dei solventi rilasciabili dai mobili in un ambiente domestico.

Con la vernice ad acqua, inoltre, si azzerà il rischio di infiammabilità di un arredo. Le proprietà, poi, si estendono anche ai coloranti che sono completamente atossici. In questa maniera un mobile che utilizzi tali soluzioni porta un impatto zero in una casa e diventa particolarmente rassicurante in presenza di soggetti più esposti, come i bambini. Indubbiamente esistono conte-

sti diversi di produzione e molte volte i materiali usati, le vernici ed i collanti possono anche determinare delle differenze di costi, ma bisogna anche valutare che non sempre il risparmio si dimostra una convenienza. Così la Selva Arredamenti si sta indirizzando pure verso il ritorno al legno vero, al massello, in maniera che il mobile, destinato a durare a lungo, con una buona cura e con un rispetto affettuoso da parte di chi lo possiede, si integri nella maniera più naturale alla vita di una famiglia, senza creare problemi. Ed i produttori che sono più all'avanguardia in questo settore del mobile ecologico e sicuro, hanno a loro volta scelto Selva.

VERNICE ALL'ACQUA



del dott. Alessandro Selva

**compravendite
consulenze
stime**

MONFALCONE (GO)
VIA VALENTINIS, 18
Tel. 0481/410395

MONFALCONE (GO)
VIA VALENTINIS, 18
Tel. 0481/410395

Selva
arredamenti

le migliori proposte immobiliari su:
www.selvaimmobiliare.it

Info@arredamentiselva.com
www.arredamentiselva.com

Max e Remy, istruttori federali F.I.F., hanno introdotto per primi a Trieste il fit boxe, praticabile a tutte le età

La palestra XL si conferma punto di riferimento per il benessere totale

Oltre al Race e al multistep, corsi per bambini e corsi per la terza età (compreso uno, nuovissimo, per chi soffre di osteoporosi)

PALESTRA XL

Servizio al cliente, con presenza costante dell'istruttore in sala (e si tratta naturalmente di istruttori professionalmente qualificati); proposte di corsi sempre all'avanguardia, dal fitboxe (che oltre tutto si rivela una disciplina perfetta anche per i bambini, in funzione di prevenzione attiva, di coordinamento psicomotorio, di scarico delle tensioni giornaliere) al Race (una disciplina che riproduce in palestra i benefici del ciclismo).

Oltre al funky, alle discipline aerobiche, agli esercizi in sala con macchinari tecnologicamente avanzati, la palestra XL propone per quest'anno anche il 'multistep', una serie di esercizi su più step che consente di realizzare divertenti coreo-

grafie. Divertimento è una parola che ricorre spesso nelle parole dei titolari, che considerano l'attività in palestra prima di tutto un mezzo per stare meglio con se stessi, grazie al benessere conquistato giorno dopo giorno, benessere che è in grado senza dubbio di migliorare la qualità della vita. E non a caso da quest'anno XL propone, sotto la guida di un medico specializzato, anche corsi specifici per le persone che soffrono di osteoporosi.

Da qualche giorno inoltre, a pochi passi dalla palestra, Max e Remy hanno aperto XL Beach, un solarium con apparecchiature d'avanguardia della SportArredo ISO Italia, considerate le Ferrari nell'ambito dei lettini solari.

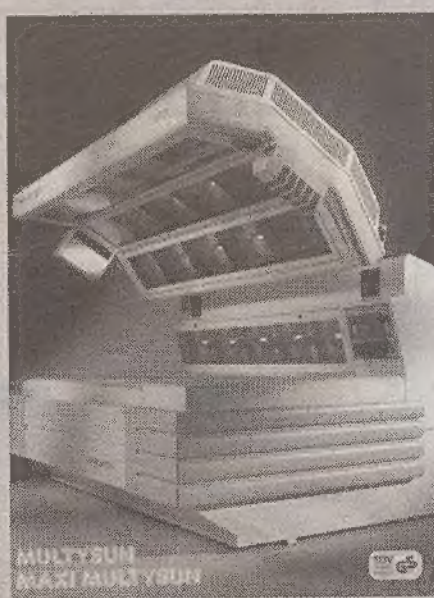
XL raddoppia con XL Beach, il nuovo solarium



Il sole dei tropici a portata di viso con il trifacciale Tropic di Sportarredo



Ringo Blu è il nuovo solarium verticale con 33 lampade Kalfasun B17L per un'abbronzatura più duratura.



Il nuovo lettino ad alta pressione Maxi Multisun consente tempi di seduta ridotti per un'abbronzatura straordinaria e duratura (esclusivo sistema di massaggio, radio, alzata a un movimento per permettere la giusta distanza dal viso e un sistema di filtri basculanti di nuova concezione).

Fitboxe: per rassodare e modellare con armonia: Fitboxe è una tecnica che fonde arti marziali e aerobica con l'utilizzo di speciali sacchi a base mobile; una tecnica che assicura una perfetta armonia tra corpo e mente, un mix divertente, esplosivo, liberatorio, utilissimo per rassodare e modellare. Scopo della fitboxe non è colpire e neutralizzare un avversario: calci e pugni infatti si fermano sul sacco. L'obiettivo è il miglioramento della forma fisica aerobica, ma dopo trenta o sessanta minuti di 'pratica' si riesce anche a scaricare tutta la tensione e lo stress. In più il divertimento è assicurato poiché gli esercizi sono vari dal punto di vista coreografico e l'uso del sacco rende più spettacolari le varie tecniche. Non solo, ma la fitboxe aiuta concretamente a dimagrire (nel corso di una lezione si bruciano 700Kcal!).



1° centro
RACE
a Trieste

Aerobica
• Step / • Multistep
• Urban Fusion

1° centro Fitboxe
a Trieste
• Boxingstep
• Aeroboxe

Stretching
Ginnastica Dolce
Fitness
Body Building

Altri servizi: programmi personalizzati a scopo dimagrante. Prove plicometriche, analisi peso corporeo. Collaborazione con staff medico specializzato. Programmi correttivi posturali. Pacchetti dimagranti trimestrali. Servizi personal trainer.
New osteoporosi prevenzione e/o riabilitazione: programma corsi trimestrali basati sull'esecuzione di esercizi generali e specifici distrettuali per la stimolazione ossea.

TRIESTE - Via Colombo, 14 - tel. 040 3480521

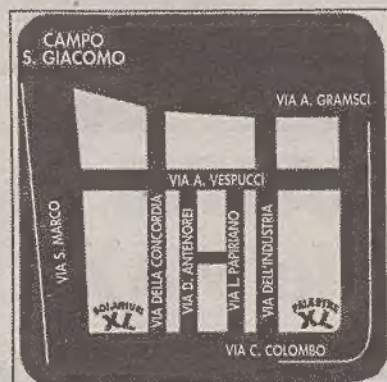


PROMOZIONE OTTOBRE-NOVEMBRE

TRIFACCIALI 3 €

DOCCIA
BASSA PRESSIONE 6 €

LETTINO
ALTA PRESSIONE 9 €



Ho il piacere di informarti che dal 7 di ottobre abbiamo aperto nella zona San Giacomo in Via Colombo, 2/1b il nuovo centro di abbronzatura XL BEACH Solarium. Vieni a conoscerci e scoprirai un ambiente accogliente e personale pronto a consigliarti al meglio.

Ti aspettiamo

TRIESTE - Via Colombo, 2/1B - tel. 040 635910



ORARIO
LU-VE: 9 - 21
SA: 9 - 20
DO: 10 - 13

SPORTARREDO



la casa del latte

SUPERMERCATO
DEL
BIANCO

**MERCOLEDI' 23 OTTOBRE
ALLE 18.00 INAUGURAZIONE
NUOVO PUNTO VENDITA**

A ROIANO in via Stock 1/a (ex cinema Astra)

Verrà offerto un rinfresco con degustazione di prodotti.
**Un ringraziamento speciale a tutti coloro
che hanno collaborato all'apertura.**

Offerte Speciali

Valide dal 24 ottobre solo
nel punto vendita di via Stock

Yogurt CATTEL
gusti assortiti
da 125 gr.

0.19 pz.

Mozzarella
ALA
da 100 gr.

0.39 pz.

Formaggio
latteria dolce

0.39 etto

Prosciutto
cotto caldo
tagliato a mano

0.79 etto

Offerta valida fino al 09.11.2002 salvo esaurimento scorte

LINEE BIOLOGICHE - ALTERNATIVE - SENZA LATTOSIO

Gruppo Commerciale MAXILAT s.r.l.

TRIESTE - via G. Carducci, 34/b - Piazza del Perugino, 7/f - via Stock, 1/a